

Rize Hamsikoli Fırında

Toplam 120 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 45 dk

6 kişilik

Orta

~365 kcal

Açılış 16/10

Hamsikoli, ayıklanmış hamsiyi mısır unu, pazı, taze soğan ve dereotuyla fırında pişiren yoğun aromalı Karadeniz ekmeğidir.

Malzemeler

- 500 gr Ayıklanmış hamsi
- 3 su bardağı mısır unu
- 1 demet Pazı
- 6 dal Taze soğan
- 0.5 demet Dereotu
- 0.5 demet Maydanoz
- 1 su bardağı sıcak su
- 0.5 çay bardağı Zeytinyağı
- 1 adet Kuru soğan
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Hamsileri yıkayıp içlerini ve süzgeçte 15 dakika bekletin.
2. Pazı, taze soğan, dereotu ve maydanozu ince kıyın.
3. Mısır unu, tuz, zeytinyağı ve sıcak suyu koyu hamur olacak şekilde karıştırın.
4. Yeşillikleri ve hamsiyi hamura nazikçe yedirin.
5. Yağlanmış tepsiye yayıp üzerini düzeltin.
6. 180°C fırında 40-45 dakika üstü kızarana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Hamsiyi iyice süzdürmek hamurun içini ıslak bırakmaz.

SERVİS ÖNERİSİ

İlklilimleri ayrı ve roka salatasıyla servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

